

Johannes Heeg (foodwatch)

Von: [REDACTED]@rossmann.de
Gesendet: Montag, 15. Mai 2017 12:00
An: Johannes Heeg (foodwatch)
Cc: Dialog
Betreff: AW: Nachtrag Mineralölverunreinigung im Produkt "Ener Bio Paprika-Chili, Pflanzliche Pastete"

Sehr geehrter Herr Heeg,

hier kommt ein Nachtrag zu meiner Stellungnahme vom 8. Mai: Die Sortimentsleitung hat noch am Freitag entschieden, den Verkauf des Produktes „EneBio Paprika-Chili, Pflanzliche Pastete“ in allen Rossmann-Drogeriemärkten einzustellen. Auch das Produkt „Tartex Brotzeit Tomate“ wird bei Rossmann nicht mehr verkauft.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]
Pressesprecher
Leitung Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon +49 5139 898 [REDACTED] Mobil +49 [REDACTED] Fax +49 5139 898 [REDACTED]
[REDACTED]@rossmann.de
Aktenzeichen B-1

Dirk Rossmann GmbH
Isernhägener Straße 16 · 30938 Burgwedel · Germany
www.rossmann.de

Amtsgericht Hannover · Handelsregister HRB 120546 · Gerichtsstand Burgwedel · USt-IdNr. DE115055186
Geschäftsführer Dirk Roßmann, Alice Schardt-Roßmann, Raoul Roßmann, Michael Rybak, Peter Dreher

Diese E-Mail enthält vertrauliche und/oder rechtlich geschützte Informationen. Wenn Sie nicht der richtige Adressat sind oder diese E-Mail irrtümlich erhalten haben, informieren Sie bitte umgehend den Absender und vernichten Sie diese E-Mail. Das Kopieren sowie die Weitergabe dieser E-Mail sind ohne Einwilligung des Absenders nicht gestattet.

Von: Johannes Heeg (foodwatch) <johannes.heeg@foodwatch.de>
Datum: 9. Mai 2017 um 09:27:05 MESZ
An: [REDACTED]@rossmann.de
Betreff: AW: Mineralölverunreinigung im Produkt "Ener Bio Paprika-Chili, Pflanzliche Pastete"

Sehr geehrter Herr [REDACTED]

haben Sie vielen Dank für Ihre E-Mail und die Auskunft.

Mit freundlichen Grüßen
Johannes Heeg

.....

Nein, Sie bekommen dafür keinen 5-Euro-Gutschein – aber viele unbezahlbare Informationen

Der foodwatch-Newsletter: www.foodwatch.de/newsletter

.....
johannes heeg
recherche und kampagnen | research and campaigns
foodwatch deutschland | foodwatch germany
t +49 (0)30 / 24 04 76 - 114 | f - 26 | e-mail: johannes.heeg@foodwatch.de

foodwatch e.v. | brunnenstr. 181 | 10119 berlin | germany | www.foodwatch.de
eingetragener verein | sitz berlin | vr 21908 nz ag charlottenburg | vorstand: dr. thilo bode, martin rücker

.....
Von: [REDACTED]@rossmann.de]
Gesendet: Montag, 8. Mai 2017 13:17
An: Johannes Heeg (foodwatch)
Cc: [REDACTED]
Betreff: AW: Mineralölverunreinigung im Produkt "Ener Bio Paprika-Chili, Pflanzliche Pastete"

Sehr geehrter Herr Heeg,

wir danken Ihnen und „foodwatch“ für Ihre Empfehlung und Einschätzung, teilen sie aber nicht. Ein öffentlicher Rückruf von Lebensmitteln ist nach Artikel 14 Basisverordnung nur dann gefordert, wenn diese nicht sicher sind. Die gesundheitliche Bewertung von Mineralöl-Kohlenwasserstoffen ist jedoch problematisch, weil Stoffgemische und nicht einzelne Substanzen betrachtet werden müssen. Eine abschließende gesundheitliche Bewertung zu MOSH und MOAH liegt nach heutigem Kenntnisstand derzeit nicht vor. Da der Übergang dieser als unerwünscht geltenden Substanzen auf Lebensmittel jedoch vermieden werden soll, hält ROSSMANN zur Risikominimierung die Mineralölbelastung von Produkten im Rahmen der „ROSSMANN-Qualitätsoffensive“ stetig nach.

„ROSSMANN Qualitätsoffensive“ heißt konkret, dass regelmäßige Mineralölanalysen durchgeführt werden. Mit der Erweiterung der wissenschaftlichen Erkenntnisse über die Eintragswege der ganz unterschiedlich zusammengesetzten Stoffgemische aus kurz-, mittel- bis langkettigen und akkumulierten aromatischen Kohlenwasserstoffen (MOSH/MOAH) wurde auch der Fokus der Untersuchungen von recyclingpapierverpackten, trockenen und langlebigen Lebensmitteln hin zur generellen Überprüfung aller Warengruppen ausgeweitet. Hier werden bei unseren Qualitätsmarken-Produkten auch z.B. Tierfutter in die Untersuchungen auf Mineralölkohlenwasserstoffe mit einbezogen.

Die Grenzwerte aus den jeweiligen Entwürfen der MineralölVO flossen als Orientierungspunkte und Minimierungsziele in die ROSSMANN-Qualitätsoffensive mit ein. In unseren Untersuchungen sehen wir durchaus eine Hintergrundbelastung von Lebensmitteln mit Mineralölen. In relevanten Fällen fand daher eine entsprechende Aufarbeitung der ermittelten Gehalte in enger Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten statt, um an Lösungskonzepten und konkreten Minimierungsmaßnahmen zu arbeiten. Aber: Mineralölrückstände in Lebensmitteln können technisch gesehen nicht ausnahmslos vermieden werden.

Mit freundlichen Grüßen
[REDACTED]

Pressesprecher
Leitung Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon +49 5139 898 [REDACTED] Mobil +49 [REDACTED] Fax +49 5139 894 [REDACTED]

Aktenzeichen B-1

Dirk Rossmann GmbH
Isernhägener Straße 16 · 30938 Burgwedel · Germany
www.rossmann.de

Amtsgericht Hannover · Handelsregister HRB 120546 · Gerichtsstand Burgwedel · USt-IdNr. DE115055186

Diese E-Mail enthält vertrauliche und/oder rechtlich geschützte Informationen. Wenn Sie nicht der richtige Adressat sind oder diese E-Mail irrtümlich erhalten haben, informieren Sie bitte umgehend den Absender und vernichten Sie diese E-Mail. Das Kopieren sowie die Weitergabe dieser E-Mail sind ohne Einwilligung des Absenders nicht gestattet

Von: Johannes Heeg (foodwatch) [<mailto:johannes.heeg@foodwatch.de>]

Gesendet: Donnerstag, 4. Mai 2017 12:55

An: [REDACTED]

Betreff: Mineralölverunreinigung im Produkt "Ener Bio Paprika-Chili, Pflanzliche Pastete"

Sehr geehrter [REDACTED]

in der aktuellen Ausgabe des Magazins „Ökotest“ (05/2017) wurden in dem Produkt „Ener Bio Paprika-Chili, Pflanzliche Pastete“ aus Ihrem Haus aromatische Mineralöl-Kohlenwasserstoffe (MOAH) sowie „stark erhöhte“ Mengen von gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH) nachgewiesen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) stuft MOAH als „möglicherweise krebserregend und erbgutverändernd“ ein (für detailliertere Informationen zu Mineralölen in Lebensmitteln und den durch deren Aufnahme über die Nahrung verbundenen Gesundheitsrisiken verweisen wir auf die „Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food“ der EFSA, <http://tinyurl.com/EFSA-MOH>). Auch das deutsche Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist der Ansicht, dass „aufgrund des möglichen krebserzeugenden Potentials [...] kein nachweisbarer Übergang von MOAH auf Lebensmittel stattfinden sollte“. Für MOSH gibt es Belege für eine Anreicherung im menschlichen Körper. Das BfR ist daher der Ansicht, dass „der Übergang dieser Substanzen so weit wie technisch möglich minimiert werden (sollte)“ (<http://tinyurl.com/BfR-Q-A-MOH>).

Aus diesem Grund möchten wir Sie dringend bitten, das betroffene Produkt im Interesse des Gesundheitsschutzes der Verbraucherinnen und Verbraucher aus den Regalen zu nehmen und öffentlich zurückzurufen.

Zudem möchte ich Sie höflich um die Beantwortung der folgenden Fragen bis Montag, den 08.05.2017 bitten:

- 1) Über welchen Eintragungsweg sind die MOSH/MOAH-Bestandteile in das oben genannte Produkt gelangt?
- 2) Sind auch andere Produkte aus Ihrem Haus betroffen?
- 3) Welche Maßnahmen haben Sie ergriffen, nachdem Sie von den Ergebnissen der „Ökotest“-Untersuchung erfahren haben?
- 4) Welche Maßnahmen wird Ihr Unternehmen ergreifen, um derartige Verunreinigungen in Zukunft zu verhindern?

Mit freundlichen Grüßen

Johannes Heeg

.....

Nein, Sie bekommen dafür keinen 5-Euro-Gutschein – aber viele unbezahlbare Informationen.
Der foodwatch-Newsletter: www.foodwatch.de/newletter

.....

Johannes heeg
recherche und kampagnen | research and campaigns
foodwatch deutschland | foodwatch germany
t: +49 (0)30 / 24 04 76 - 114 | f: - 26 | e-mail: johannes.heeg@foodwatch.de

foodwatch e.v. | brunnenstr. 181 | 10119 berlin | germany | www.foodwatch.de